



Lobster - Macchiato

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag, aber für einen besonderen Anlass, edel, leicht, voller Aromen. Unter "Hummer kochen" finden Sie alles Wissenswertes zur Zubereitung und wie man den Hummer richtig aufbricht.

Zutaten

- 900 - 1000 g gekochter Hummer
- 150 g helles Röstgemüse aus
- Zwiebeln
- Karotte
- Porrèe
- 1 El Tomatenmark
- 1 Tl Hummerbutter
- 1 El Pflanzenöl
- 3 El Cognac oder Weinbrand
- 500 ml Hummerfond
- 1/4 l trockener Weißwein wie Chardonnay
- 200 ml flüssige Sahne
- 60 ml geschlagene Sahne
- Speisesalz
- Cayennepfeffer
- Curry Gewürz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Hummer ausbrechen, wie bei Gekonntgekocht unter "Hummer kochen" beschrieben. Die Hummerschalen grob stoßen und auf einem Backblech bei 120 ° C ca. 40 min. trocknen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In einem Bratentopf mit Pflanzenöl 2 - 3 min. anrösten, das Röstgemüse, die Hummerbutter und das Tomatenmark 2 - 3 min. mit angehen lassen. Mit dem Cognac flambieren und mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Schritt5

Den Hummerfond aufgießen, 25 min. leise köcheln lassen, durch ein feines Küchensieb passieren.

Schritt6

Die flüssige Sahne zufügen, verkochen, mit Salz und Cayenne abschmecken.

Schritt7

In Macchiato Gläsern mit Hummerstücken und Sahnehaube servieren, etwas Curry darüber stäuben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, leicht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)635
- Fett (g)40
- KH (g)12
- Eiweiss (g)44
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lobster-macchiato/>